

【予定献立材料表に関する留意事項】

予定献立材料表は、食物アレルギー等で厳密な献立確認を必要とする皆さんに、献立ごとの詳細材料を明確にし、活用していただく資料です。  
使用材料は、献立名の順番に上から献立ごと点線で区切られています。

令和5年9月

予定献立材料表（小2コース）

長野市第四学校給食センター

|      | 小2<br>1日  | 小2<br>4日  | 小2<br>5日   | 小2<br>6日   | 小2<br>7日   | 小2<br>8日  | 小2<br>11日   |
|------|---|---|--|--|--|---|---|
| 献立名  | 麦ごはん<br>牛乳<br>辛味豆腐汁<br>春巻き<br>米粉麺の冷やし中華サラダ  | 麦ごはん<br>牛乳<br>中華コーンスープ<br>中華丼の具<br>キムチ和え  | 【川田小学校お楽しみ献立】<br>黒砂糖パン<br>牛乳<br>春雨スープ<br>鶏肉のから揚げ<br>梅ドレサラダ<br>ガトーショコラ  | 麦ごはん<br>牛乳<br>トマト肉じゃが<br>信田煮あんかけ<br>昆布和え   | コッペパン<br>牛乳<br>押し麦入り野菜スープ<br>焼きウインナー<br>フレンチサラダ  | 麦ごはん<br>牛乳<br>もずくスープ<br>かつおのみそカツ<br>ゆかり和え   | 麦ごはん<br>牛乳<br>五目スープ<br>豚肉のキムチ炒め<br>もやしのナムル  |
| 使用材料 | 煮干し<br>サラダ油(米油)<br>豆板醤<br>豚ももひき肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>えのきたけ<br>キャベツ<br>みそ<br>しょうゆ<br>豆腐<br>にら<br>春巻き | サラダ油(米油)<br>生姜<br>玉ねぎ<br>鶏もも小間肉<br>人参<br>干しいたけ スライス<br>冷凍コーンペースト<br>冷凍ホールコーン<br>豆腐<br>酒<br>しょうゆ<br>がらスープ<br>塩<br>こしょう<br>でん粉<br>長ねぎ | サラダ油(米油)<br>玉ねぎ<br>豚もも細切り肉<br>人参<br>干しいたけ スライス<br>白菜<br>がらスープ<br>しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>春雨(マロニー)<br>ちんげん菜<br>鶏もも肉切り身 | サラダ油(米油)<br>豚もも小間肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>じゃがいも<br>しらたき<br>トマト<br>酒<br>三温糖<br>しょうゆ<br>みりん<br>冷凍いんげん<br>まいたけ信田 | ショルダーベーコン<br>玉ねぎ<br>人参<br>白菜<br>おおむぎ(押麦)<br>冷凍チキンブイヨン<br>しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br>ロングウインナー                    | 玉ねぎ<br>糸かまぼこ<br>えのきたけ<br>冷凍もずく<br>白菜<br>がらスープ<br>しょうゆ<br>塩<br>酒<br>こしょう<br>人参<br>生姜<br>かつお(魚)切り身                | サラダ油(米油)<br>生姜<br>鶏もも小間肉<br>玉ねぎ<br>干しいたけ スライス<br>人参<br>豆腐<br>白菜<br>がらスープ<br>酒<br>しょうゆ<br>塩<br>ちんげん菜<br>サラダ油(米油)<br>豚もも小間肉<br>にんにく<br>生姜<br>玉ねぎ<br>たけのこ水煮<br>キャベツ<br>キムチの素<br>しょうゆ<br>みりん<br>にら<br>とろみ粉<br>もやし<br>きゅうり<br>人参<br>カット干しわかめ<br>ごま油<br>米酢<br>薄口しょうゆ<br>塩 |
|      | 揚げ油(米油)<br>米粉中華麺<br>きゅうり<br>もやし<br>人参<br>ごま油<br>薄口しょうゆ<br>塩<br>米酢<br>上白糖<br>和からし                | 揚げ油(米油)<br>米粉中華麺<br>きゅうり<br>もやし<br>人参<br>ごま油<br>薄口しょうゆ<br>塩<br>米酢<br>上白糖<br>和からし  | 生姜<br>しょうゆ<br>酒<br>でん粉<br>揚げ油(米油)<br>キャベツ<br>きゅうり<br>人参<br>大根<br>薄口しょうゆ<br>サラダ油(米油)<br>上白糖<br>梅フレーク<br>ガトーショコラ     | しょうゆ<br>三温糖<br>みりん<br>でん粉<br>水<br>キャベツ<br>きゅうり<br>人参<br>塩昆布<br>薄口しょうゆ<br>米酢                            | 焼き油(米油)<br>中濃ソース<br>ケチャップ<br>三温糖<br>赤ワイン<br>でん粉<br>水<br>キャベツ<br>きゅうり<br>人参<br>サラダ油(米油)<br>米酢<br>上白糖<br>塩<br>こしょう | 小麦粉<br>パン粉(乾燥)<br>揚げ油(米油)<br>みそ<br>三温糖<br>みりん<br>しょうゆ<br>ケチャップ<br>ウスターソース<br>水<br>キャベツ<br>人参<br>大根<br>塩<br>赤しそ粉 |   |

|      | 小2<br>12日  | 小2<br>13日   | 小2<br>14日  | 小2<br>15日  | 小2<br>19日  | 小2<br>20日   | 小2<br>21日   |
|------|--|---|--|--|--|---|---|
|      | 【新人戦応援献立】  | 【保科小学校お楽しみ献立】   |  |  |  | 【まごわやさしい献立】   |   |
| 献立名  | ココアパン<br>牛乳<br>ソルガムマカロニとウィンナーのスープ<br>新人戦応援メッセージメンチカツ<br>海藻サラダ  | 麦ごはん<br>牛乳<br>カレー<br>照り焼きチキン<br>たくあん和え<br>ワインゼリー  | コッペパン<br>牛乳<br>オニオンスープ<br>メルルーサの米粉パン粉焼き<br>カレードレッシングサラダ<br>ブルーベリージャム   | 麦ごはん<br>牛乳<br>かぼちゃのみそ汁<br>焼き鳥丼の具<br>梅香和え   | コッペパン<br>牛乳<br>キャベツのスープ煮<br>ペンネナポリタン<br>梨<br>(柳原小・古牧小のみ)<br>抹茶揚げパン   | 麦ごはん<br>牛乳<br>じゃがいもとわかめのみそ汁<br>あじの香味ソース<br>大豆入りごま和え   | コッペパン<br>牛乳<br>ミネストローネ<br>豚肉のパーベキューソース<br>シャキシャキじゃがいもサラダ  |
| 使用材料 | <p>玉ねぎ<br/>人参<br/>カットウィンナー<br/>白菜<br/>冷凍ホールコーン<br/>ソルガムマカロニ(星)<br/>冷凍チキンブイヨン<br/>しょうゆ<br/>塩<br/>こしょう<br/>白ワイン<br/>パセリ<br/>イラストメンチカツ</p> <p>揚げ油(米油)<br/>海藻ミックス<br/>キャベツ<br/>大根<br/>きゅうり<br/>薄口しょうゆ<br/>米酢<br/>サラダ油(米油)<br/>上白糖<br/>塩<br/>こしょう</p> | <p>サラダ油(米油)<br/>生姜<br/>にんにく<br/>豚もも小間肉<br/>赤ワイン<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>じゃがいも<br/>キッズカレールウ甘口<br/>キッズカレールウ中辛<br/>デラックスカレールウ<br/>しょうゆ<br/>中濃ソース<br/>ケチャップ<br/>りんごピューレ<br/>ガラムマサラ<br/>鶏もも肉切り身</p> <p>オニオンパウダー<br/>しょうゆ<br/>赤ワイン<br/>みりん<br/>黒こしょう<br/>焼き油(米油)<br/>キャベツ<br/>きゅうり<br/>人参<br/>薄口しょうゆ<br/>せん切りだいこん漬け<br/>ワインゼリー</p> | <p>ショルダーベーコン<br/>玉ねぎ<br/>セロリー<br/>人参<br/>しめじ<br/>冷凍チキンブイヨン<br/>塩<br/>しょうゆ<br/>こしょう<br/>パセリ</p> <p>メルルーサ(魚)切り身</p> <p>ガーリックパウダー<br/>パセリ(乾)<br/>米粉パン粉<br/>オリーブ油</p> <p>もやし<br/>人参<br/>きゅうり<br/>キャベツ<br/>薄口しょうゆ<br/>米酢<br/>サラダ油(米油)<br/>塩<br/>上白糖<br/>カレー粉</p> <p>ブルーベリージャム</p> | <p>煮干し<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>大根<br/>えのきたけ<br/>油揚げ<br/>カットかぼちゃ<br/>白菜<br/>みそ<br/>長ねぎ</p> <p>鶏もも角切り肉<br/>しょうゆ<br/>中ざら糖<br/>水あめ<br/>酒<br/>冷凍炒り卵<br/>冷凍いんげん<br/>キャベツ<br/>きゅうり<br/>人参<br/>もやし<br/>薄口しょうゆ<br/>サラダ油(米油)<br/>上白糖<br/>カリカリ梅チップ<br/>きざみのり</p> | <p>玉ねぎ<br/>人参<br/>キャベツ<br/>ホワイトしめじ<br/>冷凍チキンブイヨン<br/>カットウィンナー<br/>白ワイン<br/>塩<br/>こしょう<br/>しょうゆ<br/>パセリ</p> <p>サラダ油(米油)<br/>にんにく<br/>玉ねぎ<br/>豚もも小間肉<br/>なす<br/>赤ワイン<br/>塩<br/>こしょう<br/>トマトピューレ<br/>ケチャップ<br/>中濃ソース<br/>ピーマン<br/>ペンネマカロニ<br/>梨</p> | <p>煮干し<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>干しいたけ スライス<br/>じゃがいも<br/>白菜<br/>カット干しわかめ<br/>油揚げ<br/>みそ<br/>長ねぎ</p> <p>あじ(魚)切り身</p> <p>でん粉<br/>揚げ油(米油)<br/>にんにく<br/>生姜<br/>長ねぎ<br/>三温糖<br/>しょうゆ<br/>米酢<br/>でん粉<br/>水</p> <p>青大豆(乾)<br/>キャベツ<br/>小松菜<br/>人参<br/>白いりごま<br/>白すりごま<br/>薄口しょうゆ<br/>上白糖</p> | <p>にんにく<br/>ショルダーベーコン<br/>セロリー<br/>玉ねぎ<br/>人参<br/>大根<br/>冷凍ダイストマト<br/>トマトピューレ<br/>冷凍チキンブイヨン<br/>塩<br/>こしょう<br/>ズッキーニ</p> <p>豚肩ロース肉</p> <p>焼き油(米油)<br/>にんにく<br/>生姜<br/>長ねぎ<br/>りんごピューレ<br/>しょうゆ<br/>三温糖<br/>酒<br/>水<br/>レモン果汁<br/>でん粉<br/>水</p> <p>じゃがいも<br/>人参<br/>キャベツ<br/>薄口しょうゆ<br/>米酢<br/>塩<br/>こしょう<br/>上白糖<br/>サラダ油(米油)</p> |

|      | 小2<br>22日  | 小2<br>25日  | 小2<br>26日   | 小2<br>27日   | 小2<br>28日  | 小2<br>29日  |
|------|--|--|---|---|--|--|
| 献立名  |  | 【お月見献立】  |   | 【地域食材の日献立】  |  |  |
|      | 麦ごはん<br>牛乳<br>なめこ汁<br>ハンバーグ照り焼きソース<br>ひじきの五目煮  | わかめごはん<br>牛乳<br>月見米粉うどん汁<br>肉団子の甘酢あん<br>枝豆サラダ  | 食パン<br>牛乳<br>野菜スープ<br>ソルガム入りチリコンカン<br>巨峰  | 麦ごはん<br>牛乳<br>信州野菜のみそ汁<br>豚肉と凍り豆腐の揚げ煮<br>なめたけ和え   | コッペパン<br>牛乳<br>かぼちやのポタージュ<br>赤魚の磯辺揚げ<br>ごまドレッシングサラダ  | 麦ごはん<br>牛乳<br>なす入りマーボー豆腐<br>かにしゅうまい<br>糸寒天サラダ  |
| 使用材料 | 煮干し<br>玉ねぎ<br>大根<br>白菜<br>豆腐<br>みそ<br>なめこ<br>長ねぎ<br>ハンバーグ<br>焼き油(米油)<br>玉ねぎ<br>しょうゆ<br>みりん<br>三温糖<br>水<br>でん粉<br>サラダ油(米油)<br>干ひじき<br>つきこんにやく<br>さつま揚げ<br>三温糖<br>しょうゆ<br>みりん<br>さつまいもいちょう<br>人参<br>冷凍いんげん | かつおだしパック<br>玉ねぎ<br>人参<br>鶏もも小間肉<br>干しいたけ スライス<br>油揚げ<br>月見ちらしかまぼこ<br>白菜<br>しょうゆ<br>塩<br>米粉めん<br>長ねぎ<br>冷凍ミートボール<br>揚げ油(米油)<br>玉ねぎ<br>三温糖<br>しょうゆ<br>みりん<br>米酢<br>水<br>でん粉<br>冷凍えだまめ<br>人参<br>キャベツ<br>きゅうり<br>薄口しょうゆ<br>サラダ油(米油)<br>米酢<br>塩<br>こしょう | ショルダーベーコン<br>玉ねぎ<br>人参<br>じゃがいも<br>キャベツ<br>冷凍ホールコーン<br>冷凍チキンブイヨン<br>しょうゆ<br>塩<br>こしょう<br>パセリ<br>大豆(乾)<br>ソルガム<br>サラダ油(米油)<br>にんにく<br>豚ももひき肉<br>赤ワイン<br>玉ねぎ<br>米粉<br>ケチャップ<br>中濃ソース<br>塩<br>こしょう<br>チリパウダー<br>巨峰 | 煮干し<br>玉ねぎ<br>大根<br>人参<br>白菜<br>ホワイトしめじ<br>みそ<br>長ねぎ<br>豚もも角切り肉<br>生姜<br>しょうゆ<br>酒<br>凍り豆腐(サイコ)<br>でん粉<br>揚げ油(米油)<br>しょうゆ<br>みりん<br>三温糖<br>酒<br>水<br>キャベツ<br>きゅうり<br>サラダ用糸寒天<br>塩<br>なめたけ<br>薄口しょうゆ | ショルダーベーコン<br>玉ねぎ<br>カットかぼちや<br>冷かぼちやペースト<br>ベシヤメルソース<br>塩<br>こしょう<br>スキムミルク<br>無塩バター<br>生クリーム<br>パセリ<br>あかうお(魚)角切り<br>でん粉<br>揚げ油(米油)<br>青のり粉<br>塩<br>大根<br>人参<br>きゅうり<br>キャベツ<br>薄口しょうゆ<br>米酢<br>サラダ油(米油)<br>塩<br>上白糖<br>白すりごま | サラダ油(米油)<br>にんにく<br>生姜<br>豆板醤<br>豚ももひき肉<br>玉ねぎ<br>人参<br>たけのこ水煮<br>なす<br>冷凍豆腐<br>三温糖<br>オイスターソース<br>がらスープ<br>しょうゆ<br>みそ<br>酒<br>でん粉<br>にら<br>かにしゅうまい<br>サラダ用糸寒天<br>キャベツ<br>きゅうり<br>人参<br>塩<br>こしょう<br>サラダ油(米油)<br>薄口しょうゆ<br>米酢<br>上白糖 |